COURS

D'ENSEIGNEMENT

CLASSICO-MENAGER

DU

COUVENT DE LA PROVIDENCE

SAINTE-URSULE

COMTÉ DE MASKINONGÉ

PROVIDENCE MAISON MÈRE
MONTRÉAL
1916

ENSEIGNEMENT

CLASSICO-MENAGER

COURS

D'ENSEIGNEMENT

CLASSICO-MENAGER

DU

COUVENT DE LA PROVIDENCE

SAINTE-URSULE

COMTÉ DE MASKINONGÉ

PROVIDENCE MAISON MÈRE
MONTRÉAL
1916

APPROBATIONS

Évêché des Trois-Rivières,
1er juin 1916.

Révérende Mère Supérieure provinciale,
Couvent de la Providence,
Joliette.

Ma révérende Mère,

J'ai examiné avec soin le programme d'enseignement dit classico-ménager, que vous voulez inaugurer dans votre couvent de Sainte-Ursule. Je le trouve bien conçu et fort bien ordonné. Aussi, je l'approuve sans restriction, et je désire qu'on le suive à la lettre dans l'établissement de Sainte-Ursule, et ailleurs dans mon diocèse, où l'on jugera bon de l'adopter.

L'enseignement ménager, à mon avis, comblera une lacune dans l'éducation de nos filles, et, s'il est porté à son complet développement, comme vous voulez qu'il le soit dans vos maisons, il contribuera pour une large part à améliorer la condition de nos agriculteurs, et à enrayer le fléau de la dépopulation de nos campagnes au profit des villes.

J'ai été profondément réjoui de l'essai fructueux que vous avez déjà fait de votre méthode, à Sainte-Ursule ; essai qui m'a paru vous garantir, pour un avenir tout prochain, un succès vraiment complet. Ce succès, je vous le souhaite, et je demande à Dieu qu'il vous l'accorde, en retour de vos efforts à la fois si généreux et si persévérants.

Agréez, ma révérende Mère, l'expression de mes sentiments respectueux et dévoués en N.-S.

† F.-X., évêque des Trois-Rivières.

Archevêché de Montréal, 3 août 1916.

Ma révérende Mère,

Les quelques pages que vous avez eu la bonté de me communiquer m'ont vivement intéressé. C'est le simple programme d'un cours d'enseignement classique et ménager pour les jeunes filles d'un couvent. Mais un programme bien ordonné et complet n'est pas facile à faire. Il suppose, ainsi que le plan d'un discours, la connaissance parfaite de toute la matière à enseigner ou à traiter. Le vôtre a ce mérite. Sans être chargé, il n'omet rien de ce qui est nécessaire, utile et pratique. On n'a plus qu'à le suivre. Il sera un guide précieux pour les maîtresses. D'autres que vos sœurs de Sainte-Ursule aimeront, j'en suis sûr, à s'en inspirer. Que les élèves en profitent, qu'elles ne l'oublient pas au cours de

leur vie, qu'elles le mettent en pratique et elles ressembleront à la femme forte dont l'Écriture nous a tracé le portrait.

Avec mes souhaits les plus sincères pour le succès de toutes vos œuvres, agréez, ma révérende Mère, l'assurance de mon entier dévouement en N.-S.

† PAUL, arch. de Montréal.

Évêché de Joliette,
le 14 juillet 1916.

Ma révérende Mère,

J'ai éprouvé un vif intérêt à parcourir attentivement le programme du cours d'enseignement classico-ménager que vous avez préparé sur la demande de Monseigneur l'évêque des Trois-Rivières, pour être donné au couvent de la Providence de Sainte-Ursule.

Outre votre expérience personnelle vous avez su profiter dans votre travail de l'expérience des Révérendes Sœurs des Écoles classico-ménagères de Saint-Pascal et de Roberval, pour former un programme de six années, pratique et complet.

Je suis heureux d'apprendre les bons résultats de l'enseignement ménager donné à Sainte-

Ursule. Et j'émets le vœu que le même cours puisse être suivi dans quelques-uns de vos couvents de ce diocèse.

Daignez agréer, ma révérende Mère, avec mes remerciements pour ce que vous avez fait pour la cause de l'éducation de la jeune fille, l'hommage de mon respectueux dévouement en N.-S.

† GUILLAUME, évêque de Joliette.

REMARQUES

C'est en 1915 que, à la demande de Sa Grandeur Monseigneur l'évêque des Trois-Rivières, *l'école ménagère* fut inaugurée au couvent de Sainte-Ursule.

L'enseignement donné aux élèves de cette institution — fondée le 23 septembre 1870 — comprend maintenant :

1. *Le cours classique* — élémentaire et modèle — tel qu'approuvé par le Conseil de l'Instruction publique. Rien n'est enlevé à ce programme. À volonté, on fait même suivre le cours modèle d'une année supplémentaire afin que les élèves soient à même de mieux approfondir les connaissances qu'elles ont acquises au pensionnat.

2. *Le cours d'enseignement ménager.* Il comprend six années. Ce cours n'est, en théorie, qu'une série de leçons de choses données en bon français, puis rédigées avec soin par les élèves, qui les

transcrivent afin de les conserver à leur usage. Pratiquement, l'enseignement ménager oblige les jeunes filles à des exercices physiques, lesquels, tout en les reposant des fatigues de l'étude, les disposent à mieux s'acquitter de leurs travaux intellectuels.

Le temps consacré à l'enseignement ménager ne peut donc nuire à l'étude des matières du programme classique. Il ne saurait non plus compromettre la santé des élèves, puisqu'il est en conformité avec les principes de l'hygiène.

Les deux premières années de notre cours d'enseignement ménager sont extraites du programme approuvé par le Conseil de l'instruction publique. Les quatre autres années proviennent du programme que les RR. Mères Ursulines de Roberval ont gracieusement mis à la disposition de nos sœurs de Sainte-Ursule.

CONDITIONS

Pension et enseignement (par mois) $

Blanchissage............ " " $

Extras obligatoires comprenant : sommier élastique, matelas, oreillers, couvre-pieds blanc, lavabo, usage des cartes, des globes, craie, etc..................... $

EXTRAS FACULTATIFS :

Musique, piano (par mois)...... $

Dactylographie.. " " ...... $

Literie complète " " ...... $

PENSIONNAT DE SAINTE-URSULE.

1re ANNEE

COURS CLASSIQUE

1re ANNÉE

Groupement des matières

---

1. *Instruction morale et religieuse.* — Prières.—Catéchisme.—Histoire sainte.—Bienséances.

2. *Langue française.*— Lecture — diction — récitation de mémoire.— Écriture. — Grammaire — analyse grammaticale et logique — dictée — orthographe d'usage et de règles.— Langage et récitation.

3. *Mathématiques.*— Arithmétique.

4. *Géographie.*— Exercices d'initiation.

5. *Histoire.*— Histoire du Canada.

6. *Dessin.*— Dessin.

7. *Sciences naturelles.* — Éléments des connaissances scientifiques usuelles — leçons de choses.

ENSEIGNEMENT MÉNAGER

1re ANNÉE

Groupement des matières

1. Hygiène.— Conseils pratiques sur la tenue du corps, le mouvement, les habits, les aliments.— Inspection de propreté.

2. Tenue de la maison.— Formatio· des jeunes élèves à des habitudes d'ordre, de propreté et d'économie. — Soin de leur personne, de leurs vêtements, de leurs livres, de leurs pupitres, de leurs jouets.

3. Travaux manuels.— Pliage et découpage du papier ; nœuds, boucles, chaînes sur fuseau, tressage sur cordes. — Tricot d'une bande ou jarretière (deux aiguilles) préparé par la maîtresse.— Travail du canevas.— Éléments de couture.

4. Agriculture et Horticulture.— Leçons préparatoires.— Attirer l'attention des enfants sur les plantes, les fleurs, les fruits cultivés dans les différentes espèces de jardin — Observation du sol.

2me ANNEE

COURS CLASSIQUE

2me ANNÉE

Groupement des Matières

---

1. *Instruction morale et religieuse.*— Prières.— Catéchisme.—Histoire sainte.— Bienséances.

2. *Langue française.*— Lecture — diction— récitation de mémoire.—Écriture.— Grammaire — analyse grammaticale et logique — dictée —orthographe d'usage et de règles. — Langage et rédaction.

3. *Langue anglaise.*— Petits exercices de langage.— Éléments de la lecture.

4. *Mathématiques.*— Arithmétique.

5. *Géographie.*— Exercices d'initiation.

6. *Histoire.*— Histoire du Canada.

7. *Dessin.*—Dessin.

8. *Sciences naturelles.* —Éléments des connaissances scientifiques usuelles — leçons de choses.

ENSEIGNEMENT MÉNAGER

2me ANNÉE

Groupement des Matières

1. Hygiène. — Programme de la Ire année avec plus de développements.— Respiration, exercice, repos, sommeil, chaleur, froid, air, aération, ventilation.— Les aliments, les céréales, le lait et les œufs.

2. Tenue de la maison.— Notions théoriques et pratiques.— Le balayage, l'époussetage. — Manière de faire le lit.— Arrangement de la chambre à coucher.— Nettoyage des vitres.— Lavage de la vaisselle, des ustensiles de la cuisine.— Éclairage ; la lampe, son entretien.

3. Blanchissage et repassage. — Notions théoriques et pratiques ; comment traiter le linge à blanchir.— Matériel d'une lessive ; substances à employer.— Considérations générales sur le repassage, humectage, pliage.

4. Coupe et confection. — Éléments de la couture.— Confection d'un morceau facile : mou-

choir, sac à chaussures, sac à peignes, taie d'oreiller.— Raccommodage : reprise simple. — Tricot : montage glissé, montage tricoté ; tricot de bas ; étude de ses proportions relatives. — Dentelle simple au crochet.

5. *Agriculture et Horticulture.* — Notions sommaires sur les végétaux, sur la culture potagère.— Principaux organes des plantes.— Dénommer dans une série de visites au jardin des plantes potagères, les fruits, les fleurs, les mauvaises herbes.— Associer les élèves dans la mesure du possible à des travaux faciles, tels que le sarclage, l'éclaircissage.— Étude élémentaire des différents sols.

6. *Art culinaire.* — Explication des ustensiles et des objets culinaires.— Termes de cuisine.— Nécessité de l'ordre, de la propreté dans la cuisine au double point de vue hygiénique et économique.— Quelques démonstrations pratiques en rapport avec le lait, les œufs et les légumes — Infusions.— Calcul du prix de revient de certaines denrées.

3me ANNEE

COURS CLASSIQUE

3me ANNÉE

Groupement des Matières

1. *Instruction morale et religieuse.* — Prières.—Catéchisme.—Histoire sainte.—Bienséances.

2. *Langue française.* — Lecture — diction— récitation de mémoire.— Écriture. — Grammaire— analyse grammaticale et logique — dictée — orthographe d'usage et de règles.— Langage et rédaction.

3. *Langue anglaise.*— Petits exercices de langage.— Lecture — diction — orthographe d'usage — récitation de mémoire.

4. *Mathématiques.*— Arithmétique.

5. *Géographie.*— Préliminaires.— Province de Québec — Canada.

6. *Instruction civique.*— Organisation administrative de la province de Québec — leçons d'initiation.

7. *Histoire.*— Histoire du Canada.

8. *Dessin.*— Dessin.

9. *Sciences naturelles.*— Connaissances scientifiques usuelles.— Leçons de choses. — Hygiène.— Agriculture.

ENSEIGNEMENT MÉNAGER

3me ANNEE

Groupement des Matières

1. *Science du ménage.*— Nécessité de l'économie domestique au foyer.— Qualités morales de la jeune fille.— Qualités indispensables à la bonne tenue d'une maison.— Mission de la femme au foyer : à la ville et à la campagne.— Ses connaissances usuelles et pratiques appliquées à ses devoirs quotidiens.

2. *Tenue de la maison.*— Propreté de l'habitation.— Balayage, lavage des vitres, époussetage. — Diverses sortes de balais. — Entretien des meubles suivant leur qualité.— Nettoyage d'une chambre à coucher : plafond, lambris, boiseries. — Mobilier de la chambre à coucher ; lit hygiénique ; soins à donner à la literie.— Le salon, la salle à manger : luxe de l'ameublement.— La cuisine et son mobilier : propreté exquise en tout, surtout dans les ustensiles.— Garde-manger, son entretien.— Cave.— Grenier.— Soins à donner à l'habitation : prévenir et réparer ; entretien des

cours, des dépendances.— Comment empêcher les insectes, les parasites de nuire à l'homme et à l'habitation.

3. Blanchissage et repassage.— Blanchissage à la maison, blanchissage au dehors.— Précautions à prendre lorsqu'il se fait au dehors. — Essangeage, son utilité : si l'on fait bouillir le linge, précautions à prendre pour les tissus fins.— Dangers qu'offrent les poudres employées dans le lavage.— Lavage du linge blanc, du linge de couleur, des flanelles.— Précautions pour éviter le feutrage.— Comment azurer le linge ; amidonnage à l'amidon cru, à l'amidon cuit. — Nécessité de bien tordre le linge, de le faire sécher rapidement.— Principales opérations du repassage ; asperger, rouler, placer dans un lieu humide.— Garniture de la table.— Repassage du linge uni amidonné ou non, de pièces peu difficiles.

4. Art culinaire.— THÉORIE.— Nécessité de l'économie dans une cuisine.— Devoirs d'une bonne cuisinière.— Vocabulaire des termes de cuisine.— Choix et étude des viandes et des poissons.— Règles relatives à la cuisson des soupes ou potages, du consommé.— Les œufs, le lait, les légumes.— Modes de cuisson des différentes viandes ; poissons.— Aliments et boissons pour malades.

PRATIQUE. – Bouillon, consommé pour soupes. — Soupe au riz, soupe au barley, aux pois, aux fèves, aux choux.

Viandes : bœuf rôti, à la mode, à l'étuvée ; porc rôti, tête en fromage, cretons, saucisses.— Ragoûts.— Abatis de porc.— Diverses manières d'apprêter les restes d'un repas : hachis, pâté berger, croquettes, boulettes, blanquette.

Légumes : pommes de terre, au naturel, au riz, pelées, aux légumes, en croquettes ; légumes verts et légumes secs.

Poissons : cuisson au court bouillon du saumon et de la morue ; différentes préparations.

Œufs et lait, leurs diverses préparations. — Œufs à la coque, au miroir, omelettes, crêpes, bouillies brune et blanche.

Pudding : brune, au suif, au raisin, au pain.— Pain doré, africain.—Pâtes brisées, roulées, à la cuillère.

Compotes et marmelades.— Pommes au sucre, crème aux pommes ; tire.

Aliments et boissons pour malades : panades, gruau, thé de bœuf, tisanes.

5. *Coupe et confection.* – *Raccommodage.*— COUPE. — Tracé de la chemise, de la brassière, robe à

corsage pour bébé, robe à empiècement.—Tablier d'enfant.— Béguin, petit bonnet à passe.— Bavette.— Petit chausson.

COUTURE.— Étude de la machine à coudre.— Étude des différents points sur objets usuels : point devant, point arrière, point d'ourlet et point de surjet.— Fronces, festons, attache des boutons et des cordons.—Point de boutonnière.— Bordage d'une fente par son ourlet, par un biais ; arrêt d'une fente par un gousset.— Application sur vêtements de coton, de flanelle, de mousseline.

RACCOMMODAGE. — Reprise sur lingerie, pose d'une pièce à surjet et à couture rabattue.— Rapiècetage des bas et garniture du talon.

TRICOT.— Montage des mailles : montage tricoté, montage croisé, montage glissé, etc., maille à l'endroit, maille à l'envers, etc., confection du bas.

6. *Hygiène.*— Composition de l'air.— Règles hygiéniques de la respiration.— Ventilation.— Maladies de l'appareil respiratoire.— Définition et propagation des maladies contagieuses.— Microbes.— Moyens préventifs des maladies contagieuses.— Désinfection.

7. *Médecine domestique.*— Classification des plantes médecinales.— Époque de la cueillette.— Dessiccation.— Propriétés et modes d'emploi.— Préparation des tisanes : décoction, infusion.— Liqueurs rafraîchissantes.— Sinapismes.— Emplâtres.— Aliments diététiques. — Principaux termes de médecine.

8. *Apiculture.*— Utilité et profits matériels de l'apiculture ; l'abeille comme agent de fécondation des plantes.— Manières d'établir un rucher. — Biologie des habitants de la ruche : la reine ; les ouvrières ; les mâles ; leurs fonctions.— La ponte et le couvain.— Métamorphose des abeilles. — Cueillette et emploi du pollen, de la propolis. — Réc[illegible]u nectar et production de la cire.— Conditi[illegible] une bonne ruche pour être hygiénique.— Ruche d'observation, son utilité.— Avantage de l'emploi de la cire gaufrée.— Organisation des colonies d'abeilles.

9. *Agriculture.*— Définition, but et utilité de l'agriculture.— Sol et sous-sol.— Terres argileuses, calcaires, sablonneuses, humifères.— Composition d'une terre franche.— Assainissement : différents modes.

4me ANNEE

COURS CLASSIQUE

4me ANNÉE

Groupement des Matières

---

1. Instruction morale et religieuse. — Prières.— Catéchisme.— Histoire sainte. — Bienséances.— Lecture latine.

2. Langue française.— Lecture — diction — récitation de mémoire.— Écriture. — Grammaire — analyse grammaticale et logique— dictée — orthographe d'usage et de règles.— Langage et rédaction.

3. Langue anglaise.— Lecture— diction — orthographe d'usage.— Récitation de mémoire — exercices de langage — écrits. Notions grammaticales.

4. Mathématiques.— Arithmétique.— Comptabilité domestique et agricole.

5. *Géographie.* — Préliminaires. — Canada. — Amérique.— Continents et Océans.

6. *Instruction civique.*— Organisation politique du Canada et de la province de Québec.

7. *Histoire.*— Histoire du Canada.

8. *Dessin.*— Dessin.

9. *Sciences naturelles.* —Connaissances scientifiques usuelles.— Leçons de choses. — Hygiène.— Agriculture.

ENSEIGNEMENT MÉNAGER

4me ANNÉE

GROUPEMENT DES MATIÈRES

1. *Science du ménage.* — Administration et augmentation du revenu de la famille.— Budget de la famille établissant les revenus et les dépenses par une comptabilité simple et claire : épargnes, économies, travail, achats en général ; profits résultant des achats au comptant ; danger des dettes ; le luxe ; ce qu'on entend par fuites. — Exemples pratiques de divers budgets. — Alcoolisme.

2. *Tenue de la maison.*— LE CHAUFFAGE. — Différents modes de chauffage ; nécessité d'une bonne cheminée pour le tirage et la combustion. — Entretien d'un poêle, d'une fournaise. — Préparation et entretien du feu.— Chauffage économique.

ÉCLAIRAGE.— Lumière naturelle et lumière artificielle.— Modes d'éclairage les plus en usage.

— Avantages et dangers de chacun. — Entretien des appareils et moyens de prévenir les dangers. —Économie dans l'éclairage.

3. *Blanchissage et repassage.* — Différents modes de lavage ; repassage des pièces difficiles, des tissus fins, des dentelles, des soies, des broderies.— Procédés pour amidonner et repasser les cols et les manchettes.

Entretien du linge et des vêtements.—Nettoyage des soies et des dentelles, du col et des manches des habits, des gants de peau.— Meilleur moyen d'enlever les taches sur les différents tissus : taches de graisse sur les étoffes noires, de couleur, sur la soie ; taches d'acides sur les étoffes foncées ; taches de cire, de rouille, d'encre, de peinture.

4. *Art culinaire.*— Principes d'économie à la cuisine.— Achat des comestibles.— Diverses sortes de viandes de boucherie ; charcuterie.— Apparence d'une viande fraîche et saine; modes de conservation.— Abatis des différents aliments de boucherie.— Cuisson des viandes à l'eau, à la vapeur, rôties, grillées, étuvées.— Art d'accommoder les restes d'un repas ; de faire une sauce.— Emploi du beurre, de la graisse et autres condiments.— Qualité d'une bonne farine.— Pâtes.

PRATIQUE. — Explication et exécution d'un menu pour une famille ouvrière.— Calcul du prix de revient d'un repas : soupe, viandes, légumes, dessert.

Pour une cuisine bourgeoise, calcul du prix de revient d'un repas : soupe, viandes, légumes, entremets, dessert.— Apprêts plus recherchés des viandes : bœuf, veau, porc.— Manière d'apprêter les restes et les abatis.

Sauces : brune, blanche, pour entremets sucrés.— Quelques entremets sucrés.

Poissons : farcis, à l'étuvée, à la sauce blanche, grillée ou rôtie.

Pâtes : crêpes, beignets, rissoles.

Pâtisseries : biscuits économiques, croquignoles, petits pâtés au salsifis, tartes, gâteaux.

Confitures, gelées, marmelades.

5. *Coupe et confection. — Raccommodage.* — COUPE.— Prise de mesures.— Layette : cache-maillot, couche-culotte, robe de dessous ; petit pantalon ; fichu.

Lingerie de dames : chemise, pantalon, robe de nuit, jupon, tablier de dames.— Cols de lingerie.

6. *Couture.*— Étude de la machine à coudre.— Couture de biais, fronces régularisées, fronces au point roulé et au point de feston ; boutonnière de lingerie, de confection ; œillet.

Confection. Vêtements de dessous. — Draps, taies d'oreillers.

RACCOMMODAGE.— Pièce dans les étoffes à dessin.— Pose des pièces rabattues, surjetées, à fils coulés.— Reprise d'un accroc sur étoffe de laine et sur tissu léger.

Travail de ravaudage et de remaillage de bas.

Tricot.— Tricots de fantaisie à l'aiguille et au crochet. Application sur bas, chaussettes, jupons, gilets, bonnets, etc.

Broderie.— Principaux points.

7. *Hygiène.* — Hygiène de l'alimentation.— Différentes sortes d'aliments.— Conservation des aliments.— Condiments.— Composition chimique des aliments.— Falsifications.— Boissons.

8. *Anatomie.— Physiologie de l'homme.*— Revue de l'année précédente.— Appareil respiratoire et circulatoire.— Mécanisme de la circulation.— Phénomènes mécaniques et chimiques de la respiration.

9. *Médecine domestique.*— Soins à donner dans les indispositions légères, dans les maladies contagieuses et (parasitaires) non contagieuses, dans les maladies éruptives et parasitaires.— Contagion : comment l'éviter.— Relation de l'hygiène avec la médecine usuelle.— Tenue de la chambre d'un malade.— Devoirs d'une garde-malade.

10. *Industrie laitière.*— Moyens pour réussir dans l'industrie laitière.— Races et types de vaches laitières ; races à garder.— Qualités de la vache canadienne.— Épreuves pour connaître les meilleures vaches.— Propreté et salubrité du logement. Hygiène de la peau et du pis.— Nourriture rationnelle, son influence sur le lait ; nourriture d'été et d'hiver.— Rendement d'une bonne laitière.— Étude du lait ; production et variation dans la qualité et la quantité.— Causes d'altération. — Microbes nuisibles.— Lait d'une vache malade.— Principales règles de la traite.

11. *Apiculture.*— De l'essaimage : essaimage naturel, artificiel.— Causes de l'essaimage naturel — Récolte de l'essaim.— Inconvénient de l'essaimage, moyens d'empêcher l'essaimage.— Pose des hausses.— Réunion des colonies faibles, des colonies orphelines.— Le pillage et sa prévention.— Composition d'une nourriture hygiénique pour les abeilles suivant les saisons.

12. Aviculture.— Poulailler moderne, sa construction, ses dimensions ; aménagement. — La poule, races diverses, producteurs d'œufs, de chair, classification des races acclimatées ; alimentation, engraissement ; sélection des meilleures pondeuses.

13. Agriculture.—Horticulture.—Arboriculture.— AGRICULTURE.— Engrais animaux et commerciaux ; divisions.— Labours et défoncements.

HORTICULTURE. — Définition. — Exposition d'un jardin potager. — Culture des porte-graines.— Cultures intensives et successives.— Causes des dégénérescences.— Remèdes à y apporter.— Exercices pratiques.

ARBORICULTURE.— Définition de l'arboriculture, importance de la culture des arbres fruitiers.

Conditions d'une bonne exposition.— Établissement d'une pépinière.

Soins de culture et entretien des arbres fruitiers : pommiers, pruniers, cerisiers, groseilliers, cassis, framboisiers, etc. — Exercices pratiques.

14. Botanique. — Organisation générale de végétaux.— Racines ; différentes sortes. — Tiges ; directions et formes.— Feuilles.— La fleur et ses

parties essentielles. — Agents nécessaires à la germination des plantes.

15. Physique et chimie. — PHYSIQUE. — Notions préliminaires ; généralités, remarques pratiques sur les divers phénomènes de la nature : pluie, neige, rosée, brouillards, etc.

CHIMIE.— Notions élémentaires de chimie.— Applications pratiques.— Matières alimentaires : pain.— Fermentation.— Boissons.— Conservation des aliments : dessiccation, procédé.— Appert, antiseptiques.— Conservation des œufs et du lait.

16. Science de l'éducation. — Pédagogie familiale.— Destinée et pouvoir de la femme ; sa valeur morale.— L'éducation en général ; différents modes d'éducation ; rôle de la mère dans l'éducation familiale.— Influence d'une bonne éducation physique.— Soins à donner aux enfants du premier âge : nourriture, vêtements, soins corporels. — Soins hygiéniques : berceau, literie, voiturette.— Règles de prudence : accidents à prévoir et à éviter, maladies infantiles, comment les éviter, les soigner.— Rachitisme, ses causes. — Dentition. — Vaccination.— Éducation des sens. — Comment répondre aux nombreuses questions des enfants.

4

5me ANNEE

COURS CLASSIQUE

5me ANNÉE

Groupement des Matières

1. *Instruction morale et religieuse.* — Prières.— Catéchisme.— Histoire sainte. —Bienséances.— Lecture latine.

2. *Langue française.* — Lecture — diction — récitation de mémoire.—Écriture.— Grammaire — analyse grammaticale et logique — dictée — orthographe d'usage et de règles. — Langage et rédaction — littérature et analyse littéraire.

3. *Langue anglaise.*— Lecture — diction — orthographe d'usage. — Récitation de mémoire — exercices de langage.— Exercices écrits.— Notions grammaticales — analyse grammaticale et logique.

4. *Mathématiques.* — Arithmétique. — Comptabilité commerciale.—Toisé.

5. *Géographie.* — Europe — Asie.

6. *Instruction civique.* — Organisation ecclésiastique et administrative de la province de Québec.

7. *Histoires*— Histoire du Canada—de France et d'Angleterre.

8. *Dessin.*— Dessin.

9. *Sciences naturelles.*— Connaissances scientifiques usuelles.— Hygiène.— Agriculture.

ENSEIGNEMENT MÉNAGER

5me ANNÉE

GROUPEMENT DES MATIÈRES

1. *Science du ménage.*— Le bien-être.— Part de la femme dans l'embellissement du chez-soi.— Conditions de l'habitation quant aux lois de l'hygiène ; divisions intérieures, ameublement.— Règles essentielles à observer pour qu'une habitation soit en harmonie avec la condition du propriétaire.— Amusements en famille : réceptions intimes, jeux, fêtes de famille, causeries, délassements, etc.

2. *Tenue de la maison.*— Leçons plus détaillées sur la théorie des deux premières années ; nombreux exercices de pratique.

3. *Art culinaire.*— THÉORIE.— Fuites contraires à l'économie dans la cuisine.— Les meilleures espèces de poissons, comment les préparer et les apprêter.— Volailles et gibiers, préparation et cuisson.— Plantes aromatiques, condiments.— Pâtisseries.— Panification et emploi de

quelques céréales.— Entremets.— Confitures et gelées.— Fruits, soins qu'ils demandent.— Diverses boissons utiles et rafraîchissantes.— Service de table ordinaire, extraordinaire, ordre du service, art de dépecer.

PRATIQUE.— Rôle de l'hygiène et de l'économie dans les repas.— Calcul du prix de revient des repas.— Soupes, potages, manière de dresser un potage.— Légumes : comme entremets, en conserves, en purées.—Sauces : sauce aux tomates, sauce Béchamel, sauce Robert, piquante, mayonnaise, etc.— Volailles et gibiers : préparation, divers modes de cuisson, dépeçage.— Pâtes à frire : différents modes de friture.

Pâtisseries : pâtés de famille, pâtés aux pommes, aux courges, timbales, biscuits, gâteaux.— Desserts : confiserie, fruits exotiques, leur emploi, leur conservation ; gelées, glaces.

4. *Coupe et confection.—Raccommodage.*— COUPE. — Prise de mesures.— Lingerie de dames : peignoir, robe de chambre, kimono, cache-corset, corsage de fillette, blouse, manche et ses modifications. —Corsages.— Jupes simples.— Robes.— Collerette.

COUTURE.— Récapitulation des différents points de couture avec application pratique sur vêtements ou objets de lingerie.

CONFECTION.— Costume complet.

RACCOMMODAGE.— Rapiécetage des vêtements. — Reprises perdues dans le drap.

TRICOT.— Tricots de fantaisie à l'aiguille et au crochet.

BRODERIE.— Broderie sur blanc, sur toile, sur velours, sur soie.

5. *Hygiène.*— Hygiène scolaire.— Mobilier.— Maladies scolaires.— Exercices et gymnastiques. — Hygiène de la peau.— Vêtements.

6. *Anatomie—Physiologie de l'homme.*—Revue de l'année précédente.— Appareil respiratoire et circulatoire.— Mécanisme de la circulation.— Phénomènes mécaniques et chimiques de la respiration.

7. *Médecine domestique.*—Premiers secours dans les cas d'évanouissements, d'attaque de nerfs, d'asphyxie, de brûlures simples, graves et très graves, de coupures.— Hémorragie nasale, pulmonaire.— Contusions.— Traitement d'une fou-

lure, d'une fracture.— Morsure.— Extraction des corps étrangers dans l'œil, le nez, le gosier, l'oreille.— Nécessité d'observer un malade, les effets d'un remède, le degré de la fièvre et la rapidité du pouls.— Plaies.— Précautions à prendre avant, pendant et après le pansement d'une plaie. — Pharmacie de famille.

8. *Industrie laitière.*— Description d'une bonne laiterie ; installation, aménagement ; propreté minutieuse.— Fabrication du beurre ; qualité du lait à employer.— Aération et refroidissement du lait, coulage, pasteurisation du lait.— Différents modes d'écrémage.— Degré de température pour l'écrémage et le barattage.— Maturation de la crème, ferment, délaitage, malaxage, salaison.— Utilisation des sous-produits : lait baratté et petit lait.

9. *Apiculture.*— Différentes races d'abeilles : les Hybrides Italiennes, leurs qualités ; variétés Égyptiennes et Chypriotes ; choix de la race à cultiver.— Plantes et essences mellifères.— Récoltes du miel et de la cire.— Soins à donner à l'abeille à l'automne et au printemps.— Condition d'un bon hivernement.— Maladies les plus communes chez les abeilles, leurs ennemis.—

Accidents. — Instruments apicoles et leur manipulation. — Variétés de ruches les plus en usage.

10. Aviculture. — La poule : appréciation et mirage des œufs : incubation naturelle, incubation artificielle ; élevage naturel, élevage artificiel ; conduites des appareils ; sélection : maladies aviaires et ennemis de la basse-cour : hygiène du poulailler : conservation des œufs ; abattage.

11. Agriculture — Horticulture — Arboriculture. — AGRICULTURE. — Assolement ou rotation, son importance. — Principales céréales. — Soins à donner aux céréales. — Maladies à combattre, outillage agricole.

HORTICULTURE. — Récolte et conservation des principaux légumes. — Culture particulière à chacun d'eux. — Culture des plantes sarclées. — Insectes nuisibles à la végétation en général et à chaque espèce de plantes en particulier. — Leur destruction. — Exercices pratiques.

ARBORICULTURE. — Arboriculture fruitière, arboriculture ornementale — Avantages et profits de l'arboriculture fruitière. — Reproduction. — Semis. — Greffage. — Bouturage. — Marcottage. — Plantation, tailles suivant les saisons. — Principaux arbrisseaux, arbustes et arbres de la pro-

m e.— **Arbres exotiques.— Notions principales sur la culture des fleurs.— Fleurs en pots, en serres chaudes, en plein air.**

...rcices pratiques : examen des plantes po... des fleurs, des mauvaises herbes.— Ap... on des connaissances botaniques.— Divers mod... de bouturage.— Greffes sur sujets semés par... élèv... Déplantation et replantation.— ...ues sur la plantation.—Visite de la ferm... ...timents ruraux, des instruments aratoi... ...ueillette et conservation des fruits. — Récolte et mise en cave des légumes.

12. Botanique.— Organes de nutrition.— Bouturage, marcottage.— Usage des racines.— Feuilles, caractères généraux ; disposition, structure.— Organe de reproduction.— Fructification. —Culture des fleurs.

13. Physique et chimie.— PHYSIQUE.— Divers états des corps.— Poids.— Pesanteur.— Leviers ; différents gen...s.— Balances.— Hydrostatiques.— Vases communiquants.— Jets d'eau et aqueducs. — Pompes.— Phénomène de la capillarité.— Chaleur : dilatation.— Thermomètres.— Fusion.— Solidification.—Vaporisation et ébullition.— Air ; sa composition.— Pression atmosphérique.— Baromètre.— Météores aériens : vents ; direction,

force, vitesse, causes ; vents constants, périodiques, irréguliers.— Lumière : sa vitesse, son influence.

CHIMIE.— Phénomènes chimiques, atômes et molécules.— Corps simples.— Corps composés.— Sels.— Acides.— Oxydes.— Eau potable.— Gaz d'éclairage.—Charbons naturels et artificiels.

14. *Science de l'éducation.* — Science de l'éducation : — Pédagogie familiale. — Importance de l'éducation morale ; son influence sur la vie. — Rôle de la mère dans l'éducation morale.— La sensibilité, son influence dans la vie, ses avantages ; ses dangers.— Valeur morale des sensations.— Sentiments. — Amour-propre : le bon amour-propre ; le mauvais amour-propre. — Égoïsme dans ses formes. - Sympathie. — Amitié : ses conditions. — Affection de famille.— Patriotisme.— Amour du vrai, du beau, du bien.— Sentiment religieux.— Les passions ; responsabilité, rôle.— Rôle de l'attention dans la vie pratique.— Rôle de la raison ; éducation.— Sens commun et bon sens.— Culture de la mémoire.— Imagination : ses avantages et ses dangers, comment les cultiver. —Le jugement.— L'esprit juste, l'esprit faux.— Causes des faux jugements.— Formation du jugement.— La volonté ; ce qui constitue un acte

libre : ne pas confondre le désir et la volonté.— L'habitude ; puissance des habitudes bonnes ou mauvaises ; part de l'habitude dans l'éducation ; habitudes générales, habitudes particulières.— Le caractère ; définition.— Le bon et le mauvais caractère.— Dignité de la volonté libre.— Formation par l'obéissance et l'initiative.

6me ANNEE

COURS CLASSIQUE

6me ANNÉE

Groupement des Matières

---

1. Instruction morale et religieuse. — Prières.— Catéchisme.— Lecture latine.— Histoires sainte et de l'Église.— Bienséances.

2. Langue française. — Lecture — diction — récitation de mémoire.— Écriture. —Grammaire — analyse grammaticale et logique — dictée — orthographe de règles et d'usage.— Langage et rédaction — Littérature et analyse littéraire.

3. Langue anglaise. — Lecture — diction — orthographe d'usage. — Récitation de mémoire — exercices de langage. — Grammaire — analyse grammaticale et logique.— Exercices écrits.— Littérature.

4. *Mathématiques.* — Arithmétique. — Comptabilité commerciale.— Toisé. — Algèbre.

5. *Géographie.*— Afrique.— Océanie.— Éléments de cosmographie.

6. *Instruction civique.* — Organisation judiciaire du Canada.

7. *Histoires.*— Histoire du Canada et des États-Unis.— Histoire de France et d'Angleterre.

8. *Dessin.*— Dessin.

9. *Sciences naturelles.*— Connaissances scientifiques usuelles.— Hygiène.— Agriculture.— Pédagogie.

ENSEIGNEMENT MÉNAGER

6me ANNÉE

GROUPEMENT DES MATIÈRES

1. Science du ménage.— Vertus sociales et morales d'une maîtresse de maison : ses devoirs envers son mari et ses enfants, son rôle d'éducatrice, ses relations avec ses proches, ses amis et ses serviteurs.

2. Tenue de la maison.— Continuation des leçons de la 5me année, laissant aux élèves l'initiative, la pratique.

3. Art culinaire. — THÉORIE. — Résumé des principes d'économie et des fuites à la cuisine.— Art de conserver ou de rendre la santé par des mets diététiques.— Initiative des élèves dans la préparation et la cuisson des différentes viandes, dans la garniture des plats, dans la préparation des légumes et des salades.— Conserves alimentaires.— Farces.— Pâtisseries : pâte brisée, pâte feuilletée, biscuits divers. — Crème à la glace.

bonbons.— Calcul bien exact de ce que coûtent ces fantaisies culinaires, sont-elles économiques ?

PRATIQUE.— Récapitulation des années précédentes, mise en pratique des menus pour cuisines ouvrières, cuisines bourgeoises ; mets diététiques.— Manière de servir la table et de la décorer, à la portée de tous.

4. *Coupe et confection.*— COUPE.— Récapitulation des cours de l'année précédente.— Costume de dames : moulage et drapage.— Costume de garçonnets.

CONFECTION.— Costume, blouse de fantaisie.— Jupes.— Modes.

RACCOMMODAGE.— Reprise dans le nappage, dans le point.

BRODERIE.— Dentelles brodées.— Tapisserie.— Filet.— Guipure.

5. *Hygiène.* — Hygiène : — Récapitulation des années précédentes.— Hygiène des habitations.— Chauffage.— Hygiène morale.

6. *Anatomie — Physiologie de l'homme.*— Récapitulation des deux années précédentes.— Sécrétions et excrétions.— Locomotion et ses organes. — Système nerveux.— Organes des sens.

7. *Médecine domestique.*— Emploi des antiseptiques et des aseptiques.— Pansements et bandages.— Arrêt de la circulation du sang.— Premiers soins à donner dans une congestion ; tuberculose : causes, traitement et mesures préventives.

8. *Industrie laitière.*— Revue des années précédentes.— Confection des fromages à la crème. — Noms des fromages les plus en renommée ; un mot de leur confection.

9. *Apiculture.*— Exercices pratiques au rucher et au laboratoire.— Récolte des produits.— Divers moyens d'extraction, les plus économiques.— Dérivés du miel : hydromel, vinaigre.

10. *Aviculture.* — Généralités sur les autres oiseaux de la basse-cour ;— le canard, l'oie, le dindon, le pigeon.

Élevage du lapin ; le clapier.

Application à l'aide de démonstrations pratiques et d'observations recueillies dans les soins du troupeau et du poulailler.

11. *Agriculture, horticulture et arboriculture.*— AGRICULTURE. — Alimentation des animaux domestiques. — Hygiène des animaux domestiques.— Étude plus approfondie de la nature

du sol, de la nutrition des plantes.— Propriétés physiques et chimiques.

HORTICULTURE.— Plantes médecinales et aromatiques à cultiver dans un jardin.— Leurs propriétés.—Plantes nuisibles.— Maladies des plantes cultivées, leur propagation.— Herborisation. — Anatomie détaillée des végétaux.— Exercices pratiques.

ARBORICULTURE.— Récapitulation des années précédentes.— Couches chaudes.— Soins à donner à une pépinière, à un verger.— Destruction des œufs d'insectes.— Champignons.— Arrosage.— Exercices pratiques.

12. Botanique.— Récapitulation des deux années précédentes.— Le fruit et ses parties.— Germination.— Physiologie végétale.— Classification.

13. Physique et chimie.— PHYSIQUE.— Revue des deux années précédentes avec développements.— Théorie des siphons.— Météores électriques : électricité atmosphérique, électricité des nuages, orages.— Éclairage électrique.— Notions essentielles d'optique et d'acoustique.

CHIMIE.— Étude des métalloïdes ; leurs principales combinaisons.— Les métaux.— Principaux

amalgames.— Chlore.— Chlorure de chaux. — Eau de javelle : sa composition.— Désinfectants.

14. Science de l'éducation.— PÉDAGOGIE FAMILIALE ET SOCIALE.— Définition de la morale. — Le bien et le mal ; les biens et les maux.— La conscience : ses joies et ses remords ; l'éducation de la conscience ; qualités et défauts de la conscience.— Le devoir et ses obligations.— Le droit : sa nature et ses limites.— Mérite et démérite ; leur juste appréciation.— La vertu ; sa vraie notion ; sa beauté.— Sanction de la loi morale ; sanction pendant la vie présente, la vie future. Devoirs envers Dieu et envers soi-même.— Devoirs envers nos semblables.— Devoirs de la morale sociale appliqués à la famille.— La vocation. — Le mariage chrétien.

6me ANNEE B

6me ANNÉE B

COURS CLASSIQUE

ET

COURS D'ENSEIGNEMENT MÉNAGER

"REVUE DES MATIÈRES DU PROGRAMME POUR ÉCOLE MODÈLE"



